

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa suhu optimum ekstrak serai untuk desorpsi logam berat yaitu suhu 90°C pada logam Pb dan 80°C pada logam Cu dan Zn, dengan lama perendaman 15 menit pada logam Pb, 45 menit pada logam Zn, dan 60 menit pada logam Cu. Dari hasil kondisi optimum yang didapatkan, diaplikasikan untuk mengurangi kadar logam berat pada kerang, dimana persentase penurunan kadar logam Pb, Cu, dan Zn berturut-turut 97,60; 65,61; dan 87,59%. Kadar antioksidan total pada daging kerang terjadi peningkatan sebesar 2,6652 mg AA/g FW setelah direndam menggunakan ekstrak serai dengan kondisi optimum, sehingga didapatkan persentase kenaikan sebesar 63,78%. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak serai dapat digunakan sebagai biosorben untuk mengurangi kandungan logam berat pada daging kerang serta dapat meningkatkan kandungan antioksidan total pada daging kerang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, disarankan penelitian selanjutnya untuk melakukan analisis kadar logam berat dari habitat tempat tinggal kerang dan mengidentifikasi senyawa yang terdapat pada serai untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

